



Månedens Smag 2018 Skikke og traditioner i marts

af Smagens Dag ved Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Smag på skikke og traditioner

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en ret eller i et måltid, der er tradition for at lave og spise, når man fejrer en skik eller tradition i Danmark som fx fastelavn, påske eller jul på en bestemt tid af året.

Du skal tilberede en ret, der er knyttet til en bestemt skik eller tradition og undersøge, hvilken form, smag, duft og tekstur retten har. Diskutér med dine klassekammerater, hvordan denne ret er en del af de danske traditioner og den danske madkultur.



Læringsmål

- Du kan fortælle om påskens madtraditioner og skikke.
- Du kan nævne forskellige påskeretter og forklare, hvad de symboliserer.
- Du kan tilberede skidne æg og beskrive dens duft, tekstur og smag og forklare, hvorfor skidne æg er en ret, vi spiser til påske.



Info om påske

Påskens er den ældste kristne højtid. Men oprindeligt er påskens en jødisk fest, som stammer helt tilbage fra nomadetiden. Jøderne fejrede foråret, og at kvæget var frugtbart. Elementer fra denne forårsfest tog jøderne med sig i den jødiske påske, hvor de bl.a. også mindes det sidste måltid før udvandringen fra Egypten. De tidlige kristne var oprindeligt jøder, og de har videreført skikke fra den jødiske påske til den kristne påske.

Den kristne påske fejres på samme tid af året som den jødiske fest – den første søndag efter første fuldmåne efter forårsjævndøgn. Derfor falder påskens ikke på den samme dato hvert år. Påskens er den største kristne højtid, der varer næsten en hel uge. Her mindes Jesu korsfæstelse, død, begravelse og genopstandelse fra de døde.

I Danmark er der stadig mange påsketraditioner og skikke med mad og smag, der knytter sig til den jødiske fest. Traditionerne blev til en del af den kristne højtid og den måde, man levede på for mange år siden.

Smag og tradition til påske



Påske og æg hører sammen. Påskeæg af chokolade er en nyere skik fra omkring 1920.

Hønsæg har været en del af påskens mad og traditioner i Danmark i mange hundrede år.

Om foråret, når dagene blev længere, begyndte hønsene igen at lægge æg.

Årets første æg blev tillagt en særlig evne. Ud af de udrugede æg kom kyllinger, og æg blev derfor set som symbol på livskraft og sundhed.

Både børn og voksne glædede sig til påskens, hvor de kunne smage årets første æg. Æg var tidligere en vare i sæson og blev anset for luksus. Men til påske skulle alle have æg.



Æggeretter

Æggene blev brugt til forskellige påskeretter. Skidne æg, som er hårdkogte æg i sennepssovs, er en traditionel påskeret, der blev spist påskelørdag. Påskelørdag kaldtes for "skidtlørdag" eller "skiden lørdag", fordi det var vaskedag. Man måtte ikke gøre rent, vaske eller lave andet arbejde på helligdagene skærtorsdag og langfredag. Så påskelørdag blev der vasket og spist skidne æg efter de to helligdage.

Æggekage med røgede flæsketerninger og purløg er en anden ret, som blev serveret til påske. Æggene kunne også bruges til æggesøbe, som bestod af æg, sukker og rom, der blev pisket til det skummede. Det var en ret for voksne, mens børnene fik en æggesnaps - en æggeblomme i en kop, der blev rørt med sukker, til det skummede. Børnene spiste æggesnapsen med en teske og nød den som en slags slik.



"Det grønne"

En anden gammel påskeret er "ni-kål". Det var en slags "kålssuppe", der var lavet af ni forskellige slags kål eller andet grønt. Den blev spist skærtorsdag. Hvis man ikke kunne få fat i kål, så kunne man bruge noget andet grønt fx et par brændenældeblade, et græsstrå eller lignende, indtil man havde ni slags grønt til sin "ni-kål".

Den grønne ret skulle været godt for helbredet. Man mente, at hvis man ikke spiste "ni-kålen", kunne det give forskellige skavanker i det kommende år, så som hovedpine, mavesmerter eller ondt i ryggen. I dag er æg og "det grønne" også en stor del af danskernes påskeretter.

Lam bliver også opfattet som en dansk påskeret.

Mange af de traditionelle påskeretter har rod i de jødiske påsketraditioner og de symboler, der er knyttet til dem.

Når vi spiser bitre urter eller salater, fx purløg, karse eller rucola til æggeretterne, symboliserer de det jødiske folks "bitre liv" – trængsler, i fangenskab i Israel. Et hårdkogt æg er for jøderne et symbol på håbet om at kunne vende tilbage til deres eget land – en ny begyndelse. Påskelammet stammer også fra den jødiske højtid, hvor man bl.a. mindes det sidste måltid, der bestod af lam, den sidste nat i Egypten.





Sjov med æg



Æggene blev også brugt til sjove aktiviteter og lege, som blev sat i værk i påskedagene. Påskelørdag var der tradition for at koge og farve æg i alle mulige farver. Påskesøndag blev de farvede æg delt ud til børnene. Alle fik mindst et æg, som de kunne bruge til påskelege med æg. Nogle steder i Danmark var der tradition for at "trante påskeæg", det vil sige at trille æg ned ad en bakke. Man kunne prøve at ramme de andres æg, eller man kunne se, hvem der trillede længst, uden at ens æg revnede. Børnene skulle være meget omhyggelige med at samle skallerne op efter sig, for hvis man lod være med det, ville hønen ikke lægge flere æg, mente man.

Andre steder i Danmark blev de farvede æg gemt på jorden mellem tørre blade og grene, og så skulle børnene finde dem. Den leg kaldte man: "Hvad haren gemte".

I dag er der stadig mange, der farver æg og leger påskelege med æg. Traditionerne med påskeæg lever videre og udvikler sig. I dag er der et kæmpe udbud af påskeæg og harer af chokolade i butikkerne. Skikkene med påskehare og chokoladeæg har vi hentet fra Tyskland.

Diskutér:

Hvilke traditioner har I på skolen og i jeres familier til påske? Hvad spiser I til påske? Leger I særlige påskelege med æg? Hvilke smage er der i det, I spiser til påske?



Smag og tradition til påske

I skal arbejde sammen i grupper med 4.

I skal tilberede den traditionelle påskeret skidne æg og en bitter salat.

I skal undersøge og diskutere retternes duft, tekstur og smag.

Skidne æg

Opskrift

Til hårdkogte æg:

vand

4 æg

Til sovs:

20 g smør

2 spsk. hvedemel

3 dl minimælk

2 tsk. grov sennep

Lidt salt

Lidt peber

Til pynt:

Lidt purløg

Forslag til tilbehør

Bitter salat

Rugbrød

Sådan skal du gøre

Hårdkogte æg:

1. Fyld en lille gryde halvt op med vand.
2. Kog vandet.
3. Sænk æggene ned i vandet med en ske.
4. Skru ned, så vandet netop koger.
5. Kog æggene i 10 minutter.
6. Tag æggene op med en ske, og skyl dem under koldt vand.
7. Pil æggene.
8. Skær æggene midt over, og læg dem i et fad.



Sovs:

9. Kom smørret i en gryde, og smelt det.
10. Kom melet i gryden. Pisk det godt sammen.
11. Kom ½ dl mælk i gryden. Pisk godt, til sovsen er jævn. Gentag pkt. 11, til al mælken er brugt.
12. Kog sovsen i 1 minut.
13. Kom sennep i gryden. Rør.
14. Smag sovsen til med salt og peber.
15. Hæld sovsen over æggene.

Pynt:

16. Skyl purløgen, og hak den.
17. Drys den hakkede purløg over de skidne æg.





Bitter salat

Opskrift

Ca. 70 g bitre salater
Vælg mindst 2 slags:
fx rucola, radicchio,
frisésalat, julesalat

Til dressing:

1 spsk. olivenolie
¼ citron
Lidt salt
Lidt peber

Sådan skal I gøre

1. Skyl salaterne, og dup dem tørre i køkkenrulle.
2. Riv salaterne i mindre stykker, og kom dem i en skål.

Dressing:

3. Kom olivenolie i en lille skål.
4. Pres citronen. Kom ½ spsk. citronsaft i den lille skål.
5. Kom salt og peber i skålen. Pisk dressingen godt sammen.
6. Hæld dressingen over salaten. Bland.





Se på retterne skidne æg og bitter salat. Beskriv retternes udseende. Hvad kan retterne symbolisere ved påske? Duft til retterne. Hvad minder retternes duft jer om?

	Udseende Hvad kan retten symbolisere ved påske?	Duft Hvad minder retten jer om?
Skidne æg		
Bitter salat		

Hvordan er teksturen i skidne æg? Kom lidt af retten i munden, og beskriv teksturen. Er den blød, luftig, cremet? I kan bruge teksturkortet.

Hvordan er teksturen i bitter salat? Kom lidt af salaten i munden, og beskriv teksturen. Er salaten sprød, hård, sej? Brug ord fra teksturkortet.

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

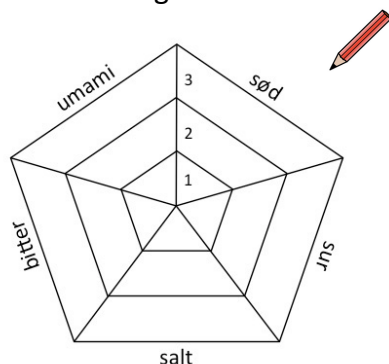
Teksturkort				
				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet



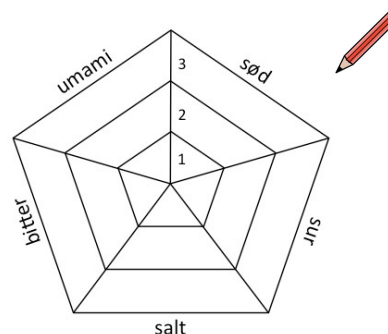
Smag på de skidne æg og den bitre salat. Vurdér retternes smag. Brug Smage-5-kanten.

Smager retten lidt sødt, farves felt 1 under sød. Smager retten lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

Skidne æg



Bitter salat



Diskutér jeres smagsvurdering. Hvad minder retternes smag og tekstur jer om?

Hvorfor er skidne æg en påskeret i dag? Hvorfor kan bitter salat også være en påskeret i dag?

Lav jeres egen påskeret med æg

Arbejd sammen 2 og 2.

Diskutér:

- Hvilken ret med æg vil I fremstille?
- Hvilke smage, dufte og tekstur vil I have i jeres påske æggeret?
- Hvilke traditioner og madhistorie skal påske-æggeretten symbolisere?
- Hvordan vil I anrette æggeretten, så den passer til påske?

Lav jeres påske-æggeret, og præsentér dem for hinanden.

Tag billeder af jeres påske-æggeret. Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når der er en skik eller tradition, I fejrer og skal "smage på".



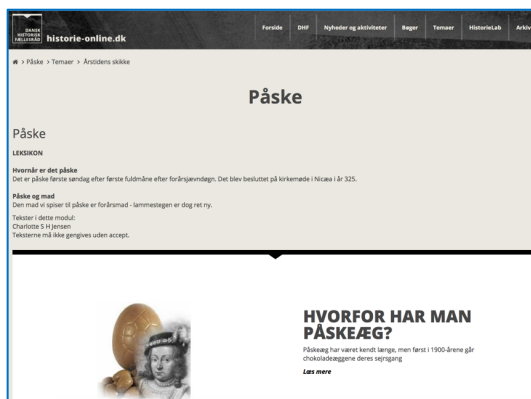


Links



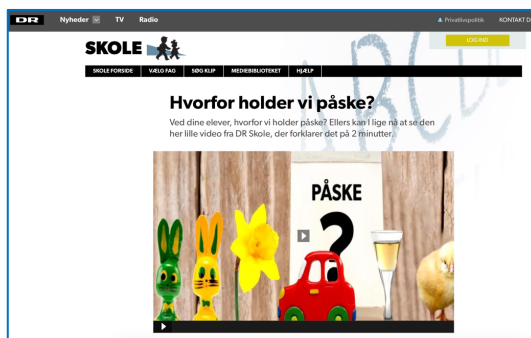
<https://videnskab.dk/videnskabdk/paske-hvad-skal-vi-med-den>

Info om påske



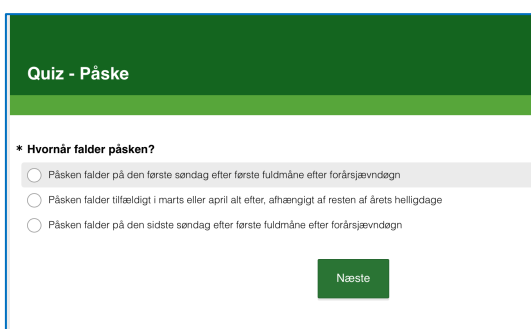
<http://www.historie-online.dk/temaer-9/arstidens-skikke-14-14-14/paske-21-21>

Fakta om påsken – leksikon



<https://www.dr.dk/skole/kristendomskundskab/udskoling/hvorfor-holder-vi-paaske>

Film om påske og forklaring på påskedagene – 2 minutter



<https://www.surveymonkey.com/r/W3DNS8L?sm=rth8Bp/IClQM4ZnaTRDJOG%3D%3D>

Quiz til eleverne om påske